

# CREER SA CONSERVERIE ARTISANALE : comment démarrer son activité de conserveur ?

Mise à jour le 24/11/2022

Avant de démarrer votre activité de **conserveur artisanal** (denrées alimentaires d'origine animale ou végétale), vous devez prendre en compte plusieurs paramètres comme :

- La réglementation en vigueur
- La [mise au point de vos produits](#)
- L'organisation de votre atelier
- Le choix de matériel adapté à vos produits
- La connaissance des points critiques de la conserve
- La [définition des traitements thermiques](#)
- La mise au point et la validation des barèmes
- Les contrôles à effectuer
- Les [formations](#) à effectuer
- L'étiquetage de vos produits ([retrouvez notre fiche sur l'étiquetage](#))

Le **CTCPA** (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) en tant que **CENTRE REFERENT DE LA CONSERVE**, a recensé un certain nombre d'éléments (liste non exhaustive) afin de vous accompagner dans la réalisation de votre futur projet.

## Qu'est-ce qu'une conserve ?

*(Définition actualisée d'après l'article 2 du décret n°55-241 du 10 février 1955, rappelée en octobre 2015 dans l'Instruction Technique conjointe DGAL/SDSSA/ n° 2015-364)*

« Sont considérées comme « **conserves** », les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

1) Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides et aux micro-organismes, à toute température inférieure à 55 °C ;

2) Traitement par la chaleur, ou par tout autre mode autorisé par arrêté pris de concert entre les ministres [...]. Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part, les enzymes, d'autre part, les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine. »

**Le mode de fabrication des conserves ou produits appertisés doit permettre d'assurer leur stabilité biologique dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.**

## MISE AU POINT DES PRODUITS : ADAPTATION DE LA RECETTE ET CHOIX DE L'EMBALLAGE ADAPTE

**Une recette domestique n'est pas toujours directement transposable au niveau artisanal.** Une mise au point du produit est généralement nécessaire pour optimiser sa composition, son process et son conditionnement.

La recette professionnelle doit être constituée d'une **fiche technique** détaillant chaque étape de la fabrication, les ingrédients utilisés ainsi que les quantités (les éventuelles pertes aux différentes étapes peuvent également être indiquées).

Cette étape de mise au point va permettre de **caractériser l'aptitude d'une recette à être traitée thermiquement** (la chaleur ayant un impact sur les qualités organoleptiques de votre produit).

Le choix de l'emballage va se faire en fonction de la **DDM (Date de Durabilité Minimale)** souhaitée de votre produit, des **attentes consommateurs** et de **l'aptitude de l'emballage** à être utilisé dans votre process.

Il existe 3 familles d'emballages :

- Sachet / barquette plastique
- Boite métallique
- Bocal verre



**Formation :** Critères techniques pour choisir un emballage de produit alimentaire

## MONTER SON ATELIER DE CONSERVERIE ARTISANALE : CHOIX DES AMENAGEMENTS ET DES EQUIPEMENTS

Quand on souhaite créer une conserverie artisanale, il est impératif de prendre en considération les éléments suivants :

- Fabrication dans son propre atelier ou dans un atelier sous-traitant
- Implantation du local (localisation par rapport aux axes de transport, à la matière première locale...)
- Présence ou non d'une boutique de vente en direct
- Création sur plan ou réaménagement d'un local déjà existant avec la prise en compte des dispositifs déjà présents sur le site (puissance électrique, évacuations, ...)
- Choix des équipements et de l'aménagement de l'atelier en fonctions de vos types de produits et des volumes de productions envisagés.

**Echanger sur vos besoins avec un collaborateur du CTCPA peut vous permettre de mieux appréhender la faisabilité de votre projet (étude de marché) et de limiter les risques financiers liés à de mauvais choix d'aménagements ou d'équipements.**



## RESPECTER LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR : LE PAQUET HYGIENE

### TOUT CONSERVEUR DOIT METTRE EN PLACE UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE TEL QUE PREVU PAR LA REGLEMENTATION.

Un plan de maitrise sanitaire est constitué des **bonnes pratiques d'hygiène** et du **système HACCP** de l'entreprise.

Les exigences sur la sécurité sanitaire des aliments sont définies, depuis le 1er janvier 2006, dans le « **Paquet Hygiène** ». Celui-ci contient deux règlements qui définissent les exigences en termes d'hygiène :

- Le [règlement 852/2004](#) qui s'applique aux professionnels manipulant des denrées végétales ou des denrées animales ou d'origine animale (DAOA) remis directement au consommateur final
- Le [règlement 853/2004](#) qui s'applique en complément du règlement 852/2004 aux professionnels manipulant des DAOA avec un agrément sanitaire.

Le CTCPA a rédigé pour la filière « Conserve » des **Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP (GBPH)** pour accompagner les professionnels dans la mise en place de leur plan de maitrise sanitaire.

Ces bonnes pratiques portent sur différents aspects comme les locaux, le personnel, les équipements, le nettoyage et la désinfection, la formation...

Les **Guides de Bonnes pratiques du CTCPA** sont reconnus par l'administration. Les GBPH sont commercialisés en librairie ; certains sont en accès libre sur le site de la DGAL ; le CTCPA diffuse ses GBPH.

- GBPH [Plats cuisinés et viandes en conserves appertisées](#)
- GBPH [Fruits et légumes en conserves appertisées](#)
- GBPH - [Transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et les ateliers à la ferme](#)

Autre guide sur la conserve :

- GBPH [Activité de conserveur](#) (activité de conserveur en complément d'une activité de boucher, charcutier, restaurateur, traiteur et poissonnier)

**Agrément vétérinaire** : l'agrément concerne uniquement les professionnels qui souhaitent transformer des denrées animales en vue de revendre tout ou partie à d'autres professionnels ou commerce de détail. (D'après règlement UE 853/2004)

La procédure d'agrément doit être déclenchée avant le démarrage des travaux.

Cette démarche s'effectue auprès de la DD(CS)PP (Direction départementale de la protection des populations) de votre département. Il est à noter que le dossier de demande doit, entre autres, comporter les plans de votre futur atelier.

## LES « POINTS CRITIQUES » DE LA CONSERVE

Fabriquer des conserves nécessite la maîtrise de 2 points « dits » critiques :

- **LE TRAITEMENT THERMIQUE**
- **LA FERMETURE ETANCHE DU CONDITIONNEMENT**

Ces opérations devront faire l'objet d'une surveillance sous forme d'auto-contrôle.

### LE CHOIX DU TRAITEMENT THERMIQUE ET SA SURVEILLANCE

Le mode de fabrication des conserves ou produits appertisés doit permettre d'assurer leur stabilité biologique dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante. Il existe 2 types de traitements thermiques :

- **LA STERILISATION** : traitement thermique à des températures **supérieures à 100°C**, visant à détruire les enzymes, les micro-organismes dans leurs formes végétatives et sporulées (et en particulier Clostridium Botulinum) et leurs toxines thermosensibles.
- **LA PASTEURISATION** : traitement thermique à des températures pouvant être **inférieures à 100°C**, visant à détruire les enzymes et les micro-organismes dans leur forme végétative.

Un traitement thermique est défini par le **couple temps/température** (barème de stérilisation/pasteurisation).

Chaque **barème** dépend du produit conditionné, de son conditionnement et du matériel de traitement thermique utilisé.

Plusieurs facteurs influencent le choix du traitement thermique à appliquer :

- **L'ACIDITE** :
  - Pour des **pH supérieurs ou égales à 4,5**, une **stérilisation** est nécessaire afin d'éliminer les bactéries thermorésistantes.
  - Pour des **pH inférieurs à 4,5** une **pasteurisation** est suffisante pour stabiliser le produit
- **L'ACTIVITE DE L'EAU (aw)** : va déterminer la nécessité du traitement thermique
- **LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT** : (ratio solide/ liquide, texture, poids mis en œuvre, taille des morceaux, espace de tête...) sont à prendre en compte afin de déterminer le point froid (zone la plus difficile à échauffer).
- **LES PRE-TRAITEMENTS** (lavage, parage, précuisson, blanchiment...) éventuels permettent d'optimiser les traitements thermiques.
- **LE TYPE D'EMBALLAGE** : la pénétration de la chaleur dans le produit est différente selon chaque emballage (format et matériau).
- 

### EN RESUME

Plusieurs traitements thermiques sont envisageables dans une conserverie :

- **LA PASTEURISATION/ L'AUTO-PASTEURISATION** (remplissage à chaud) pour les produits dont le pH est inférieur à 4.5.
- **LA STERILISATION** (avec respect de la valeur stérilisatrice  $F_0 \geq 3$  minutes ;  $F_0 \geq 0,6$  minute pour les foies gras)

**Toute modification d'emballage ou de recette doit faire l'objet d'une adaptation du traitement thermique.**

Ce barème de traitement thermique devra faire l'objet d'une **validation préalable** par une personne ou une organisation **compétente** avant toute production.

Par la suite, la bonne application du traitement thermique devra faire l'objet d'une surveillance et d'un enregistrement. Ces documents pourront être demandés en cas de contrôle.

Retrouvez notre fiche sur la [réglementation de sécurité des autoclaves](#)

## LA FERMETURE ETANCHE DU CONDITIONNEMENT

Le conditionnement doit être étanche aux liquides, aux gaz (suffisamment) et aux microorganismes.

Le conserveur devra garantir l'étanchéité de son emballage avant toute mise sur le marché.

Quelques exemples de contrôles à effectuer selon le type d'emballage

<b>Sachet stérilisable</b>	Absence de fuites (Contrôle visuel de la soudure)
<b>Boite métallique</b>	Contrôle du serti
<b>Bocaux en verre</b>	Mesure de la dépression interne et de l'engagement

## LES CONTROLES DE VERIFICATION A EFFECTUER SUR LES PRODUITS : LE TEST DE STABILITE

[Le test de stabilité](#) permet de s'assurer de la stabilité à température ambiante des produits fabriqués.

Ce contrôle concerne tous les produits périssables, traités thermiquement pour être stables à l'ambiance dans leur emballage étanche (conserves de fruits et de légumes, de foies gras, de viandes et plats cuisinés...)

Le **test par incubation** permet de vérifier la stabilité de votre produit en l'exposant à différentes températures sur une durée de **7 à 21 jours**.

Ce protocole permet de stimuler la croissance des microorganismes (encore présents) susceptibles de se développer dans le produit, en les incubant à leur température optimale

Il existe 2 protocoles normalisés pour la réalisation des tests de stabilité des conserves :

- Norme NF V 08-401 (Microbiologie des aliments - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (Méthode de référence) : avec incubation 21 j à 25°C, 32°C ; 7 j à 55°C
- Norme NF V 08-408 (Microbiologie des aliments - Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (Méthode de routine - 1997) : méthode rapide avec incubation 7 j à 25°C, 37°C, 55°C

## SE FORMER A LA FABRICATION DE CONSERVES

### LA FORMATION FAIT PARTIE DES PREREQUIS EN SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS.

Le chapitre XII du règlement 852/2004 rappelle les **exigences en matière de formation sur l'HACCP et sur les principes d'hygiène alimentaire** adaptées à l'activité professionnelle, comme :

- Connaître le principe de la fabrication d'un produit appertisé, les différents types de traitement thermique et les risques inhérent à la sous stérilisation.
- Être habilité à la conduite d'autoclave (si concerné)
- La pratique et le contrôle des fermetures

Le CTCPA, centre référent de la conserve, vous propose une formation cycle métier « [Conduire une activité de conserverie](#) » finançable via votre Compte Personnel de Formation.

Cette formation peut être suivie à Nantes, Avignon, Auch, Amiens, Mont-de-Marsan, Bordeaux...

## STATUT : RESSORTISSANT DU CTCPA

En fonction de la nature des produits que vous fabriquez, votre activité de production de conserves pourra vous conduire à [être ressortissant du CTCPA](#) (Centre technique de la Conservation des Produits Agricoles), conformément à l'article 72 de la Loi de finances rectificative de 2003 (n° 2003-1312 du 30 décembre 2003).

Ce statut vous permettra d'accéder à un ensemble de services personnalisés.

Un dossier sera établi lorsque votre activité sera lancée et vous pourrez disposer de l'ensemble des services dès votre première déclaration de chiffre d'affaires effectuée.

## Vous avez des questions ? Contactez-nous directement sur [doc.ctcpa.org](mailto:doc.ctcpa.org).

**Le CTCPA en région, toujours un interlocuteur proche de vous !**

**PARIS - Siège**[paris@ctcpa.org](mailto:paris@ctcpa.org)

+331 53 91 44 00

**AUCH**[auch@ctcpa.org](mailto:auch@ctcpa.org)

+335 62 60 63 63

**NANTES**[nantes@ctcpa.org](mailto:nantes@ctcpa.org)

+332 40 40 47 41

**AVIGNON**[avignon@ctcpa.org](mailto:avignon@ctcpa.org)

+334 90 84 17 09

**AMIENS**[amiens@ctcpa.org](mailto:amiens@ctcpa.org)

+333 22 53 23 00

**BOURG-EN-BRESSE**[bourg@ctcpa.org](mailto:bourg@ctcpa.org)

+334 74 45 52 35

**MONT-DE-MARSAN**[vmoret@ctcpa.org](mailto:vmoret@ctcpa.org)

+336 34 14 49 24

**DIJON**[clucet@ctcpa.org](mailto:clucet@ctcpa.org)

+337 57 08 46 97